

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Monolume a Gás 1 Queimador Dupla Chama 24 kW

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | UD5700.710 | Modelo: | UD5700.710 |
| Marca: | UDEX | EAN: | N/D |
| Peso: | 58 kg | Dimensões: | 600 x 800 x 500 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|------------|
| Modelo | UD5700.710 |
| Marca | UDEX |

Descricao Resumida

Monolume a gás robusto, ideal para cozinhas profissionais. Com 1 queimador de dupla chama de 24 kW em aço inoxidável 304. Dimensões: 600x800x500 mm.

Descricao Completa

Monolume a Gás — Principais Vantagens

Concebido para as exigências elevadas de cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, este aparelho de cozedura a gás oferece uma solução robusta e de alta performance. A sua construção duradoura em aço inoxidável 304 garante não só uma vida útil prolongada, mas também uma limpeza fácil e rápida, essencial para manter os padrões de higiene em ambientes de intensa utilização. Este compacto e potente fogão de bancada é ideal para otimizar o espaço sem comprometer a capacidade de confeção.

Equipado com um sistema de aquecimento de dupla chama de 24 kW de potência, o equipamento assegura um aquecimento uniforme e excepcionalmente ágil. Esta elevada capacidade térmica permite uma cozedura precisa e controlada, agilizando a preparação de uma vasta gama de pratos. A precisão e a eficiência proporcionadas por este sistema são cruciais para a otimização do fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

Este aparelho é uma aquisição valiosa para qualquer cozinha profissional que valorize a fiabilidade, a resposta rápida e a resistência ao desgaste diário. O seu design funcional e a capacidade de desempenho superior contribuem para uma operação culinária mais produtiva e económica.

Aplicações Profissionais

Este monolume a gás é a escolha ideal para uma variedade de estabelecimentos, incluindo restaurantes, cafés, bares, cozinhas industriais e hotéis que necessitam de um ponto de cozedura adicional com alta energia. É perfeito para cozinhas que servem grandes volumes e exigem agilidade e consistência na preparação de alimentos, desde a confeção de molhos e sopas à elaboração de pratos mais complexos.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-----------------------|----------------|
| Tipo de Equipamento | Monolume a Gás |
| Número de Queimadores | 1 |

| Característica | Detalhe |
|-----------------------|---------------------------|
| Potência Total | 24 kW |
| Tipo de Chama | Dupla Chama (Super Chama) |
| Dimensões (LxPxA) | 600x800x500 mm |
| Material da Estrutura | Aço Inoxidável 304 |
| Peso | 58 kg |

Perguntas Frequentes

Qual a compatibilidade deste monolume com diferentes tipos de gás?

O monolume a gás é compatível com os tipos de gás mais comuns utilizados em instalações profissionais. Contudo, é fundamental verificar a regulamentação local específica no momento da instalação para assegurar a conformidade e o funcionamento seguro.

Que vantagens oferece o queimador de dupla chama para a minha cozinha?

O queimador de dupla chama proporciona um aquecimento bastante mais potente e homogêneo, o que é ideal para trabalhar com tachos de grande dimensão e para acelerar o processo de confeção em cozinhas profissionais. Isso traduz-se em maior eficiência energética e otimização do tempo de preparação.

Como devo proceder para a limpeza e manutenção diária do equipamento?

Graças à sua construção em aço inoxidável 304, a limpeza é um processo bastante simplificado. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza neutros e panos suaves para as superfícies. Para uma manutenção mais aprofundada, aconselhamos inspeções periódicas por técnicos qualificados para garantir o bom funcionamento e a longevidade do equipamento.

Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação?

Este monolume a gás possui dimensões de 600x800x500 mm (largura x profundidade x altura). É crucial garantir um espaço de instalação que permita uma ventilação adequada e facilite o acesso para manutenções, cumprindo sempre as normas de segurança estabelecidas.

É possível utilizar este monolume com que tipo de acessórios de cozinha?

Este monolume é perfeitamente compatível com tachos e painéis de uso profissional, especialmente aqueles desenhados para queimadores a gás de alta potência. Recomenda-se a utilização de utensílios robustos e com fundo plano para otimizar a distribuição do calor.